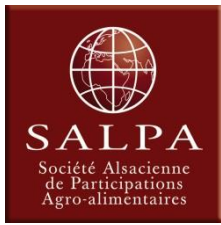




# **Revue de presse Groupe**

juin 2021



## **Sommaire**

**Comptoir Français du Thé : p. 3 à 5**

**Belco: p. 6 à 9**

**Les Secrets du Chocolat par Schaal : p. 10 à 13**

**Salpa Restauration: p. 14 à 19**





## DOSSIER

# BOISSONS : TENDANCE SANS ALCOOL

Les fortes chaleurs sont l'occasion de savourer des boissons rafraîchissantes. La tendance sans alcool se confirme encore cette année. Aperçu de l'offre des fabricants.

Depuis la crise sanitaire et la fermeture des bars et restaurants, les Français se sont mis à réaliser leurs boissons à la maison. Apporter un côté festif à son quotidien tout en limitant sa consommation d'alcool en cette période compliquée est devenu un véritable plaisir. Selon l'étude Cocktail 2019 de Nielsen, 67 % des consommateurs boivent des cocktails sans alcool et même 16 % uniquement. Qu'y a-t-il de plus désaltérant que l'eau ? Plus original que les eaux de source, plates ou gazeuses,



il y a les coffrets de préparations d'eaux fruitées Quai Sud à base de fruits déshydratés et d'épices biologiques. Elixia qui fabrique une limonade artisanale au positionnement premium, vient de sortir trois nouvelles références aux parfums d'été : lavande de la Drôme provençale, basilic et verveine citronnée. Ces limonades biologiques, sans colorants ni conservateurs, répondent aux besoins des nouveaux consommateurs en quête de boissons désaltérantes alliant plaisir et santé. Les citronnades et les orangeades offrent des pauses douceur, à l'image de la citronnade citron-litchi d'Alain Milliat. Dans un registre plus exotique, le jus d'ananas de cette même maison se révèle pulpeux et explosif en bouche. Du côté des légumes, les jus de tomate Patrick Font peuvent faire double usage : à l'apéritif rehaussés d'épices diverses et servis nature pour accompagner une bonne salade.

### LE THÉ GLACÉ A LA COTE

Au rayon des boissons alliant naturalité et fraîcheur, le thé glacé poursuit sa croissance. Cette catégorie boissons connaît la plus forte évolution avec près de 10,2 % de croissance en volume en CHR, selon Nielsen Ontrade Panel Dec. 2019. Monin a lancé ces dernières années, plusieurs concentrés et notamment celui de thé vert et de rooibos. Ces produits permettent de réaliser en quelques gestes seulement, des boissons rafraîchissantes pouvant être aromatisées sur-mesure en fonction des goûts de chacun. Comptoir Français du Thé dispose d'une gamme de thés glacés parfaits pour l'été. La



préparation est très simple : en infusion à chaud puis refroidi deux heures au réfrigérateur, ou en infusion à froid avec quelques glaçons. Le plus emblématique de leurs thés glacés est Coco Câline, un thé vert à la noix de coco et à l'ananas. Pour accompagner une fin de repas sur un dessert fruité ou se désaltérer pour le goûter, le sirop de thé vert menthe nanah est une invitation au voyage ; une vraie réussite de la maison Meneau, fabricant de sirops, jus de fruits, smoothies et thés qui mise sur le bio à 100 %. Grâce à Comme des Tisanes, les infusions deviennent créatives et réinventent les boissons fraîches. Bigaradier, églantier, millefeuille, roselle... c'est une explosion d'arômes floraux, herbacés, fruités ou épicés que l'on découvre en version frappée. Pour le tea time ou au repas, en eaux fraîches à emporter dans son thermos ou en base culinaire, ces recettes végétales trouvent leur place au cœur de l'été. Enfin, quand les températures sont élevées, les boissons chaudes du type thé, tisane, infusion, chocolat ou café peuvent aussi faire du bien. Un bon thé à la menthe ou une infusion au romarin, au thym ou à la verveine permet à la fois de se désaltérer et d'hydrater efficacement notre corps.

**Ronan Le Flécher**



www.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 261



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## De la plantation à la tasse au comptoir, le vrai prix du café

Le grain de café passe par de nombreuses mains avant d'être dégusté par le consommateur.



Une fois extrait de la cerise, le café brut est vendu quelques euros le kilo par les producteurs. De nombreuses étapes l'attendent avant la dégustation. Adobe Stock

Du plant à votre tasse, le café vagabonde. Au départ, souvent, le Brésil et le Vietnam, les deux plus gros exportateurs en France de cafés verts, le grain à l'état brut. Ces pays fournissent un grain de qualité très différente. Le Brésil produit la moitié de l'Arabica mondial, un café subtil qui remplit la bonne majorité des tasses en France, alors que le Vietnam est le plus gros producteur du Robusta, une plante qui fournit une essence moins raffinée.

La graine brésilienne s'est échangée autour de 2€40 le kilo en mai 2021, soit près du double de sa cousine Robusta. « *Le cours de la Bourse donne le standard sur le marché* », explique Lionel Galut, directeur expertise chez Maxicoffee, acteur important du marché français, qui distribue des cafés d'industriels ou d'artisans, quand il ne se charge pas lui-même de la torréfaction. *À ce prix, il faut ajouter un différentiel en fonction de la qualité : un café payé 2€40 est disponible directement et en masse mais n'offre pas de traçabilité précise.* » Comptez autour de cinq euros pour un bon café d'origine certifiée.

Des intermédiaires plus ou moins nécessaires...

Vendu, le grain entame sa vadrouille. « *Plus le producteur est petit, plus il va y avoir d'intermédiaires* », explique Alexandre Bellangé, le patron de [Belco](#), sourceur et importateur de café durable en France. « *Les plus gros producteurs récoltent la cerise, préparent le grain et le conditionnent pour l'export. Les plus petites*

[Visualiser l'article](#)

coopératives délèguent à un exportateur. Au mieux, le petit producteur dépulpe la cerise et sèche le café dans sa poche, la parche. » Une fois conditionné, le produit est vendu à un torréfacteur, chargé de transformer la graine. Un importateur peut s'interposer pour effectuer un travail sur la qualité et l'origine.

« Le transport, le stockage et le financement vont coûter un à deux euros du kilo, ces coûts dépendent évidemment du volume d'achat et de la taille des structures, poursuit Lionel Galut . Si un importateur s'interpose, notamment si le torréfacteur est plus petit, il faut rajouter environ un euro. » « Voilà pour les intermédiaires nécessaires », estime Alexandre Bellangé. Car le trading se glisse entre l'export et l'import et le café va être revendu plusieurs fois. »

Vient la torréfaction. « Le coût est d'environ un euro le kilo pour les plus gros industriels », note Lionel Galut. Pour le petit artisan on sera plutôt à cinq euros. Nous, torréfacteur de taille moyenne, on le fait autour de trois euros du kilo. À ce coût, il faut rajouter la perte de poids liée à la torréfaction qu'on appelle la freinte : en chauffant, le grain perd en humidité et donc environ 18% de matière. La perte monte à 20% une fois le produit emballé. » Une fois la TVA appliquée, il reste quelques euros pour assurer la distribution et bien sûr le marketing... « Le gros de la valeur ajoutée est le marketing, juge Benoît Bertrand , chargé de la filière café au Cirad, centre de recherche agronomique rattaché au ministère de l'Agriculture . Il suffit de voir le nombre de publicités à la télé. »

Quelques centimes pour le barman

Résultat, les capsules sont les reines du prix. Maxicoffee a relevé un prix moyen chez Nespresso de 86 euros le kilo, 56 euros pour les capsules d'autres marques compatibles avec les machines de l'entreprise de Nestlé - selon la moyenne des références observées, pas des volumes vendus. « Le coût de la capsule est porté par la recherche-développement », explique Lionel Galut. Par exemple, il y a des centaines de brevets sur le système Nespresso. Il faut des machines de conditionnement très précises et très coûteuses pour élaborer ces capsules. Et si les machines à café des particuliers sont peu chères, c'est qu'une partie du coût est reportée sur la capsule. Après, la différence de prix n'est pas toujours liée à la qualité en tasse mais à la puissance de la marque. »

Les cafés vendus en grains se contentent de quelques centimes d'emballage... et se retrouvent, d'après des révélés effectués dans la grande distribution par Maxicoffee, vendus en moyenne à 10-12 euros le kilo. Tout aspect confondu, les Français ont acheté plus de 200.000 tonnes de café dans la distribution en 2020, d'après l'IRI, analyste du secteur. Les professionnels peuvent trouver moins cher. L'industriel Segafredo, propose actuellement 60 kilos d'Arabica à un peu plus de huit euros le kilo... de quoi servir environ 130 expressos, soit un peu plus de six centimes le café pour le barman. La tasse, payée en moyenne 1€90 au comptoir en France (2,30 en Île-de-France) et avalée d'une traite entre deux rendez-vous est une opération particulièrement fructueuse, loin de la somme payée au producteur.

L'empilement des acteurs explique qu'une augmentation des prix de la matière première de plus de 20% comme actuellement en raison de la sécheresse au Brésil, ne se soit pas ressentie par le consommateur. « Il faudrait que le prix soit doublé à la production pour que cela soit ressenti », analyse le chercheur Benoît Bertrand. Si jamais l'an prochain, il y a de nouvelles difficultés climatiques dans un grand pays producteur, l'impact pourrait être important pour le consommateur. La structure du marché explique ce décalage. » Les acheteurs recourent notamment à des contrats à terme, en s'engageant sur un prix en amont de la récolte ce qui permet d'absorber les variations de ces dernières. « On se couvre quand on achète du café », on fait des stocks, détaille Lionel Galut. On va acheter un peu tout le temps pour lisser le risque et le prix d'achat. » Ce qui permet au consommateur de déguster le précieux nectar à un prix relativement stable.





## ACTUALITÉ LOCALE

# La route du café passe par l'île de Ré

À l'origine des Cafés Windara, il y a l'amour du voyage, le goût des découvertes et le respect de ce que la nature a à nous offrir.

Rencontre avec Benoît Peslerbe, un jeune torréfacteur qui a fait de la promotion du café de spécialité son cheval de bataille.

Le nom même de l'entreprise nous emmène loin, très loin. Windara, c'est le nom aborigène d'un vent d'ouest qui balaie l'Australie. C'est aussi le nom du bateau sur lequel vivait Benoît Peslerbe lorsqu'il naviguait autour de Perth, capitale de l'Australie-Occidentale. De retour sur son île natale, l'île de Ré, en 2014, il fonde les Cafés Windara et s'installe dans un local du village artisanal de Loix. Il oriente son activité vers le 100 % bio et le café de spécialité, c'est-à-dire un produit d'excellence. « Les cafés sont notés, comme les vins. Seuls les cafés qui affichent un score de 80 points et plus figurent dans les cafés de spécialité, explique le torréfacteur. La traçabilité de ces cafés est totale et il s'agit obligatoirement de récoltes de l'année. » La France accuse son retard sur le café de spécialité. Celui-ci représente seulement 2 % du marché, contre 1 % il y a cinq ans.

## Les professionnels de la restauration convaincus

Le Rétais, entouré de son équipe – Charles-Henri Dutray, son associé, Sylvie, sa compagne, et Victor, nouvelle recrue – travaille en direct avec certains producteurs. « En Colombie, je m'approvisionne directement auprès d'une productrice de café. Sinon, je travaille avec des importateurs qui ont la même démarche éthique que moi. »

Vendus en boutiques auprès des particuliers, à Loix et chez de nombreux revendeurs, les Cafés Windara ont aussi conquis le secteur du CHR (cafés, hôtels, restaurants). Cette activité est désormais la plus rentable de l'entreprise. « L'hiver, je prends mon bâton de pèlerin pour aller à la rencontre des professionnels. Ils sont de plus en plus nombreux à rechercher la qualité et ils la trouvent auprès de nous. Nous leur offrons une demi-journée de formation pour leur apprendre



Sylvie, Benoît, Victor, l'équipe des Cafés Windara.  
(Photo Nicolas Bellon)



L'entreprise rétaise torréfie et commercialise des cafés 100 % bios et importés par voie maritime.  
(Photo Nicolas Bellon)

les spécificités du café de spécialité et les bons gestes à appliquer sur la machine », ajoute Benoît. Les entreprises qui souhaitent mettre à disposition de leurs salariés du très bon café peuvent également bénéficier d'offres spéciales. Depuis le 1<sup>er</sup> juin, l'entreprise est installée dans un nouveau local, situé à quelques dizaines de mètres du premier, toujours à Loix. Il abrite une boutique, la torréfaction et une salle de dégustation qui accueillera des ateliers à destination des particuliers et des professionnels.

Julie Leboissetier

Plus d'informations sur  
[www.cafeswindara.com](http://www.cafeswindara.com)

Benoît Peslerbe et son associé Charles-Henri Dutray s'engagent dans une démarche responsable et écologique. (Photo D.R.)

## Un torréfacteur engagé

Tous les cafés des Cafés Windara sont importés par bateau. Afin de réduire la pollution due au transport maritime, l'entreprise rétaise a mis au point un blend (mélange de cafés) baptisé Blend Bio 17 Nœuds créé spécialement pour le transport à la voile. Une innovation rendue possible grâce à un partenariat avec Belco (sourceur et importateur de café vert) et Towt (transporteur à voiles).

Dans la même démarche de lutte contre la pollution et les déchets, Cafés Windara participe cette année au concours Made by Projet lancé par Belco. L'idée : créer un sachet pour le café, consigné, lavable et réutilisable 30 fois avant recyclage. Vous pouvez suivre l'actualité de ces deux projets ambitieux sur les réseaux sociaux des Cafés Windara.



**Secrets du**  
**Chocolat**  
*par Schaal*



COLMAR

# Découvrir l'histoire et les secrets du chocolat

**Le saviez-vous ? L'Alsace serait la première région française de production de chocolat. Des artisans chocolatiers rivalisent de créativité pour créer ces bouchées de bonheur irrésistibles. À Colmar, un musée interactif dévoile les secrets du chocolat.**

Mais qui est donc Quetzalcoatl ? Pour rencontrer le dieu serpent à plumes vénéré par les Aztèques, direction le musée du chocolat Choco-Story à Colmar. Installé dans le cœur historique de la cité, vous quitterez l'Alsace pour un voyage immersif dans le monde du chocolat, depuis la plantation des cacaoyers à la cour du roi en passant par un incroyable cabaret.

## La nourriture des dieux

Le parcours à travers les 18 salles recèle aussi quelques bijoux : plus de 500 pièces de collection représentant les grandes époques du chocolat depuis... 5 000 ans ! Des jicaras décorés, des marteaux à sucre, des pots mayas en forme de tête d'animal, des metales servant à broyer des fèves, des chocolatières (dont un modèle pour gaucher). Observez bien les délicates tasses à chocolat en porcelaine pour découvrir les tasses à... moustache !

Mais ne brûlons pas les étapes ! Munis d'un audioguide, petits et grands explorateurs découvrent d'abord le cacaoyer et sa culture avant de pénétrer dans un temple aztèque. Là, sur un mur, se profile le fameux Quetzalcoatl. C'est le dieu serpent à plumes vénéré par les Aztèques qui aurait offert le cacao, nourriture des dieux, à l'homme.

Déco, ambiance, bruitage discret, tout est fait pour une immersion parfaite. Pour un peu, on



**Le chocolat dans tous ses états se déguste au musée du chocolat Choco-Story à Colmar, qui vient de rouvrir ses portes.**

Photo L'Alsace/Ursula LAURENT

attraperait le mal de mer sur la caravelle de Cortès qui a fait connaître le chocolat en Europe ! Les commentaires sont courts et faciles d'accès et des bornes interactives invitent à tester ses connaissances, à distinguer des senteurs, à faire des jeux, ou encore à relever des défis pour faire par exemple le plus de mousse avec un Molinillo, un mousser en bois.

## Ateliers sur réservation et « choco-scanner »

Dans un laboratoire, un « choco-scanner » montre les effets bénéfiques du chocolat. Un agréable prétexte pour goûter les palets de chocolat aux distributeurs ! Au cabaret, robes et chapeaux en chocolat font le show autour d'une statue de la liberté sculptée dans 250 kg de chocolat !

La dernière étape est dédiée aux chocolatiers d'Alsace avec leurs spécialités et leur savoir-faire.

Après 1 h 30 de parcours à travers l'univers du chocolat, vous

plastique pour fabriquer des barres en chocolat, différents ingrédients pour que chacun puisse faire ses propres créations gourmandes : petits bonbons colorés, fruits secs, amandes effilées, noix de coco râpée...

## À la bonne température

Pour que le chocolat soit brillant et fondant, il faut l'amener à la bonne température pendant que du chocolat blanc, noir et au lait tourne dans les cuves. Une fois cette belle masse transférée dans les caquelons, l'apprenti chocolatier trempe un cube de chamallow pour le recouvrir de chocolat avant de le décorer. À l'aide d'une poche, chacun remplit les moules pour faire de petites tablettes en les agrémentant selon ses envies. Ne reste plus que l'emballage pour emporter ses créations !

Ursula LAURENT

Le Musée du chocolat - Choco-Story, 12 place de la Cathédrale, Colmar, 09 88 99 44 30. Ouvert du mercredi au dimanche + pendant les vacances scolaires, de 10 h à 18 h. Tarifs : 10 €/7 € (6-11 ans). 35 € avec l'atelier à réserver sur [www.choco-story-colmar.fr](http://www.choco-story-colmar.fr)

## Un musée du chocolat depuis 2003 à Geispolsheim

Un musée du chocolat existe depuis 2003 à Geispolsheim. Le site, baptisé Les Secrets du chocolat, est installé dans l'enceinte de la chocolaterie Schaal, qui fait partie du groupe agroalimentaire SALPA et produit notamment les marques Marquise de Sévigné et Salavin. Il accueille environ 40 000 visiteurs chaque année. Le musée propose un voyage aux sources du chocolat, en Amérique du Sud, et présente les secrets de fabrication des chocolatiers. L'occasion de découvrir comment sont produits le praliné, la ganache, les bonbons dragéifiés ou encore les moulages au travers d'ateliers, de démonstrations et de dégustations.

[www.musee-du-chocolat.com](http://www.musee-du-chocolat.com)



## Le chocolat et ses secrets

Le musée du chocolat propose une nouvelle scénographie qui met en exergue le savoir-faire de Schaal Chocolatier et invite à d'irrésistibles ateliers gourmands.



Un voyage dans l'univers du chocolat. Photo L'Alsace /Jean-Marc LOOS

Ouvert en 2003, le musée du chocolat de Schaal Chocolatier, à Geispolsheim, n'avait jamais évolué aussi radicalement. À l'issue de plusieurs mois de travaux, c'est toute sa scénographie qui a été revue pour y intégrer davantage de contenus multimédias et d'interactivité, et surtout des démonstrations et ateliers (pâte à tartiner, tablette, montage ou décoration de moulage), sous la houlette de deux chocolatières.

Ce nouvel espace offre un véritable écrin au produit. Il met en avant la volonté de maîtrise de la filière du groupe détenu par la famille Burrus, qui exploite des plantations de cacao en Équateur et de noisetiers dans le Lot-et-Garonne. Le musée rend compte du savoir-faire du fabricant à travers quatre types de productions : le moulage, le praliné, la ganache et la dragéification. Les visiteurs découvrent que le chocolat fait appel aux cinq sens et ne résistent pas à la tentation de la dégustation.

« Les Secrets du chocolat » intègrent également boutique, salon de thé et restaurant : partant pour déjeuner ou prendre le goûter dans un véritable wagon de l'Orient Express ?

Rue du Pont du Péage, Geispolsheim. Ouvert du mardi au samedi 9 h 30 -12 h et 13 h- 18 h ; dimanche 14 h-18 h. Tarifs de 7 € à 9,50 € (- 5 ans gratuit). Ateliers : 3,90 € (dès 5 ans ). Réservations sur [musee-du-chocolat.com](http://musee-du-chocolat.com)  
Tél. 03.88.55.04.90.

www.dna.fr

Pays : France

Dynamisme : 247



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Le chocolat et ses secrets

**Le musée du chocolat propose une nouvelle scénographie qui met en exergue le savoir-faire de Schaal Chocolatier et invite à d'irrésistibles ateliers gourmands.**

Ouvert en 2003, le musée du chocolat de Schaal Chocolatier, à Geispolsheim, n'avait jamais évolué aussi radicalement. À l'issue de plusieurs mois de travaux, c'est toute sa scénographie qui a été revue pour y intégrer davantage de contenus multimédias et d'interactivité, et surtout des démonstrations et ateliers (pâte à tartiner, tablette, montage ou décoration de moulage), sous la houlette de deux chocolatières.

Ce nouvel espace offre un véritable écrin au produit. Il met en avant la volonté de maîtrise de la filière du groupe détenu par la famille Burrus, qui exploite des plantations de cacaoyer en Équateur et de noisetiers dans le Lot-et-Garonne. Le musée rend compte du savoir-faire du fabricant à travers quatre types de productions : le moulage, le praliné, la ganache et la dragéification. Les visiteurs découvrent que le chocolat fait appel aux cinq sens et ne résistent pas à la tentation de la dégustation.

« Les Secrets du chocolat » intègrent également boutique, salon de thé et restaurant : partant pour déjeuner ou prendre le goûter dans un véritable wagon de l'Orient Express ?

Rue du Pont du Péage, Geispolsheim. Ouvert du mardi au samedi 9 h 30 -12 h et 13 h- 18 h ; dimanche 14 h-18 h. Entrée de 5 à 7€ (gratuit pour les -5 ans) ; ateliers découverte 4,90€. Réservations sur [musee-du-chocolat.com](http://musee-du-chocolat.com) Tél. 03.88.55.04.90.



Un voyage dans l'univers du chocolat. Photo L'Alsace /Jean-Marc LOOS

OHIDYnpQ7eiu50JnUgnIeHG1vdr5yuHF1jTwnVhMKvMnstAkTB0B2G8ijxTSH2zmFgoEmefWISKUfCSptP15EISAYmRI

SALPA RESTAURATION



**GRAND EST**

**Un sondage ravive le débat sur le front républicain** PAGE 26



**MARCKOLSHEIM**

**Piscine, salle de sport : une réouverture sans affluence** P. 44

**MASQUE CHIRURGICAL**  
CERTIFIÉ NORMES EUROPÉENNES

**STENGER CARE**  
**7,20 € LA BOÎTE DE 50 MASQUES**  
LIVRAISON RAPIDE ET SANS FRAIS  
COMMANDEZ EN LIGNE SUR  
[WWW.STENGER.CARE](http://WWW.STENGER.CARE)

**DNA**  
**DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE**

SÉLESTAT - CENTRE-ALSACE  
www.dna.fr  
Jeudi 10 juin 2021  
1,20 €

**Dans ce numéro, le calendrier de l'Euro de football**  
PAGE 11, ANALYSES EN PAGES 9 ET 10

Photo AFP/Franck FIFE

**COVID-19**

**Un certificat européen pour voyager**



Photo AFP/Julien WARNAND

Le Parlement de Strasbourg a validé le certificat de vaccin, de test ou d'immunité qui permettra d'éviter les quarantaines dans l'Union. PAGE 4

**GRÈCE**

**Les camps de réfugiés entourés de murs**



Photo DNA/Angélique KOUROUNIS

Les murs en béton construits pour « des raisons de sécurité » suscitent le débat. CORRESPONDANCE EN PAGE 3

# Le goût retrouvé de la vie d'avant



Chez Yvonne à Strasbourg.

Photo DNA/Jean-François BADIAS

Une choucroute dans une winstub. Mais aussi des bars qui profitent du couvre-feu à 23 heures, la pratique des sports en salle, la nage en bassin intérieur... La nouvelle étape du déconfinement est vécue comme un retour à la normale - ou presque.

PAGES 23 ET 24

**CONTOURNEMENT DE STRASBOURG**

**Le hamster et le concessionnaire**

En compensation des travaux de l'autoroute, Vinci procède à des lâchers de grands hamsters et finance des thèses. PAGE 30



Photo L'Alsace/Jean-Marc LOOS

**FOOTBALL**

**Les Bleues et du public à la Meinau**

Bonne surprise : l'équipe de France peut accueillir l'Allemagne, ce soir à 20h55, avec des spectateurs. PAGE 12



Photo DNA/Laurent RÉA

**PRATIQUE**

BOURSE	Page 6
SPORTS ET HIPPISE	Pages 9 à 15, 18 et 19
JEUX ET HOROSCOPE	Page 20
TÉLÉVISION ET MÉTÉO	Pages 21 et 22
DÉBATS : LE DIALECTE	Page 28
NÉCROLOGIE	Pages 38 et 39
ÉCOCONSUMMATION	Page 32



**ROWASTORES**  
SANS L'OMBRE D'UN DOUTE

Ne passez pas un ÉTÉ sans une vraie protection solaire !

Agence d'Oberrnai - 2 rue de Pully / 03.88.65.66.35 - oberrnai@rowastores.com  
Agence de Wettolsheim - 126B route de Rouffach / 03.68.09.01.30 - colmar@rowastores.com

**PORTES OUVERTES**

Vendredi 11 } juin 2021 9h00 - 18h00  
Samedi 12 }  
Dimanche 13 }

La POSE est OFFERTE (\*)

**LES ATTENTIONS QUI COMPTENT**

Groupama

jusqu'à **100 € OFFERTS**

SUR VOS NOUVEAUX CONTRATS\* DU 26 AVRIL AU 17 JUILLET 2021

HABITATION GROUPAMA BOX HABITAT

groupama.fr

Groupama la vraie vie s'assure ici

DÉCONFINEMENT

# Malgré les contraintes sanitaires, le plaisir de retourner au restaurant

**L'autorisation du service en salle à compter de ce mercredi 9 juin a sonné la reprise pour les restaurants dépourvus d'espaces extérieurs suffisants, comme le Petit Bidon à Colmar qui affichait complet hier à midi.**

« Alors, on n'a pas trop perdu la main ? », s'enquiert, faussement inquiète, Valérie Leyssens en ce premier jour de réouverture du Petit Bidon à Colmar. Dans sa petite salle de huit tables réduite à cinq pour respecter les règles de distanciation phy-

sique, Valérie est entourée d'habités, venus exprès, parfois de très loin, pour être les premiers à tester la nouvelle carte de Christophe Leyssens, le patron. « Pour mon premier repas au restaurant, je voulais que ce soit chez eux », confirme le Vosgien Jean-Daniel, devenu un ami du couple au fil des ans, tout comme Giovanna, venue déjeuner avec sa fille Rebecca, pour « partager un moment ensemble ».

« Pour sentir le vin, le masque, c'est embêtant »

Occupés à déguster leurs amuse-bouches, la mère et la fille ne

remarquent pas qu'elles ont toujours le masque sous le menton : « C'est devenu une habitude, à cause du lycée, je ne m'en rends même plus compte », réalise Rebecca. Valérie lui explique les nouvelles règles du jeu : « Normalement, il faut garder le masque quand vous êtes assises jusqu'à la première commande. Après on peut l'enlever. Et dès que vous vous levez, il faut le remettre. »

Valérie, comme son mari en cuisine et son fils, restent masqués. De toutes les règles sanitaires, c'est la plus difficile, juge-t-elle : « Pour assaisonner les plats, on sent les vins avant de les servir, c'est embêtant tout de même... » Le reste des



À Strasbourg, Chez Yvonne, la choucroute de monsieur est servie. Photo DNA/Jean-François BADIAS



Quoi de mieux qu'un restaurant pour célébrer des retrouvailles ? Manon (3<sup>e</sup> en partant de la gauche), de retour de Tahiti pour les vacances, et sa sœur Nina (en robe à carreaux), venue de Paris, ont retrouvé leur tante Doris (à droite) à Colmar pour un repas de famille au Petit Bidon. Photo DNA/Nicolas PINOT

mesures a été intégré sans peine à la vie du restaurant : gel hydroalcoolique à l'entrée, deux portes ouvertes pour l'aération et les numéros de téléphone d'au moins un client par table à relever pour assurer un suivi.

Après des mois de plats à emporter, le Petit Bidon fait partie de ces restaurants qui ont fait le choix d'attendre avant de rouvrir. La faute à un extérieur microscopique qui permet six à huit couverts au mieux. Un mal pour un bien, assure Valérie : « La terrasse nous manque, ici. Mais on est très contents d'être une petite affaire familiale. On n'a pas eu de problèmes d'embauche, contrairement à

beaucoup de nos collègues restaurateurs. » Son fils, Quentin Louérat, sommelier du restaurant, n'a pas quitté le navire malgré des mois d'inactivité forcée, la préparation des plats à emporter ne l'occupant que très peu.

« En demi-jauge, ce n'est pas viable »

Le 19 mai, alors que les terrasses reprenaient du service partout en France, la famille du Petit Bidon a pris le chemin du Sud pour se ressourcer avant un été qu'elle espère laborieux. De leurs pérégrinations chez les petits producteurs du Languedoc, Valérie et Christophe ont

rapporté quelques vins ajoutés à la carte déjà fournie du restaurant. Et un vinaigre balsamique qui relevait ce mercredi midi le (célèbre) foie gras poêlé de Christophe.

L'humeur était au beau fixe, donc, avec une pointe de nervosité. « Les quinze jours à venir vont être difficiles », prédit Valérie. Physiquement d'abord, avec le retour des horaires à rallonge après des mois sans service du soir. Financièrement ensuite car, « en demi-jauge, ce n'est pas viable. Heureusement que l'État nous aide encore jusqu'à fin août. Et qu'on pourra reprendre avec une jauge normale bientôt. »

Marie-Lise PERRIN

## La liberté retrouvée dans les cafés jusqu'au gong

Sous un ciel d'orage, les clients des bistrotiers strasbourgeois n'ont pas vraiment profité, mercredi 9 juin, de la réouverture des salles de café, préférant prendre un verre en terrasse avec le sentiment d'une liberté retrouvée. Malgré un couvre-feu à 23 h.

C'est fou comme deux petites heures de différence, le passage du couvre-feu de 21 h à 23 h, peuvent vous faire voir la vie différemment. « On a retrouvé la liberté alors qu'avant on n'avait pas le temps de respirer », témoigne Léo, attablé avec Émilie à la terrasse du café Bâle, place d'Austerlitz à Strasbourg.

**Penser au lendemain**

Ces deux étudiants strasbourgeois ont dû patienter une petite dizaine de minutes avant de pouvoir trouver une place. Et ils comptent bien profiter de leur soirée jusqu'à la limite des 23h. « Quand le couvre-feu était à 21h, le service s'arrêtait un quart d'heure avant, les règles sont bien respectées ». La pluie est venue perturber à 21h50 cet instant de liberté.



À la liberté retrouvée ! Photo DNA/Jean-François BADIAS

Un instant de liberté qui tombe donc un mercredi. Et si les clients des cafés et restaurants ne sont « plus obligés de regarder l'heure toutes les deux minutes pour se dire qu'il va falloir rentrer », apprécie Charlotte, confortablement installée sur une terrasse du quai des Bateliers, il faut penser au lendemain. L'ambiance n'est pas celle d'une fin de semaine et la météo joue beaucoup.

**Et maintenant, le beau temps !**

Les terrasses sont pleines, ou presque, tout le long du quai, mais la foule ne se presse pas. « Il y avait une file d'attente d'une dizaine de mètres la semaine dernière quand il faisait beau », rapporte Stéphane, serveur au café Atlantico. Et pourtant, presque tout le monde s'accorde pour dire que « c'est un retour à la normalité, à la liberté ». Mercredi soir, la météo n'a pas joué le jeu. Ce n'est que partie remise. Le beau temps est annoncé à partir de ce jeudi.

J.-F.C.

# DESTOCKAGE SUITE AU COVID

DE NOMBREUX SALONS, MEUBLES, DÉCOS DISPONIBLES DE SUITE \*

Du 19 mai au 22 juin 2021

Meubles KRANKLADER - 17 route de Strasbourg - BENFELD

\* Dans la limite des stocks disponibles en Alsace

254152900

TTE-L0101



www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

## La winstub Chez Yvonne change de propriétaire



© Aletheia Press / S. Dungler

La mythique winstub Chez Yvonne, à deux pas de la cathédrale de Strasbourg, change de propriétaire.

La winstub Chez Yvonne change de main. C'est la famille **Burrus** (holding Salpa) qui rachète, en partenariat avec **Cédric Moulot** en pleine restructuration de son groupe CM Collection (Au Crocodile, le 1741, etc.), le mythique établissement du centre-ville de Strasbourg. La maison a fidérisé des personnalités telles que **Johnny Hallyday**, **Jean Rochefort** ou encore **Jacques Chirac** : l'ancien président s'y est attablé onze fois, notamment pour des rendez-vous diplomatiques restés célèbres, avec **Helmut Kohl** ou encore **Boris Elstine**. Il y affectionnait tout particulièrement la tête de veau et bien sûr... la choucroute. L'institution avait été vendue en 2001 à la famille **Valmigère** par sa célèbre patronne **Yvonne Haller**, décédée en 2014. Aujourd'hui, la famille **Burrus** annonce vouloir " *conserver l'histoire et les traditions bien connues de Chez Yvonne, un restaurant emblématique appartenant avant tout à l'histoire de l'Alsace, aussi bien qu'aux Strasbourgeois*".



## Cédric Moulot s'installe Chez Yvonne



© Claude Truong-Ngoc

Chez Yvonne rentre dans le portefeuille de CM Collection.

Cédric Moulot poursuit sur sa lancée : conserver le patrimoine gastronomique de Strasbourg. Quelques années après Le Crocodile, il vient d'ajouter à CM Collection l'autre institution de Strasbourg : Chez Yvonne. Avec l'appui de la famille Burrus, il prend donc possession des deux restaurants les plus emblématiques de la capitale européenne. Si Chez Yvonne n'a jamais fait la course aux

étoiles, le restaurant aura été le lieu d'accueil de nombreuses personnalités, jusqu'à faire l'histoire de l'Europe autour de repas entre les hommes d'État Jacques Chirac et Helmut Kohl. Winstub typique, elle ne devrait pas changer de visage, mais toujours fidéliser la clientèle locale. « *Nous ne sommes que de passage, un tel établissement, iconique, doit nous le rappeler* », conclut Cédric Moulot. ●



<https://www.facebook.com/watch/?v=324164209259693>